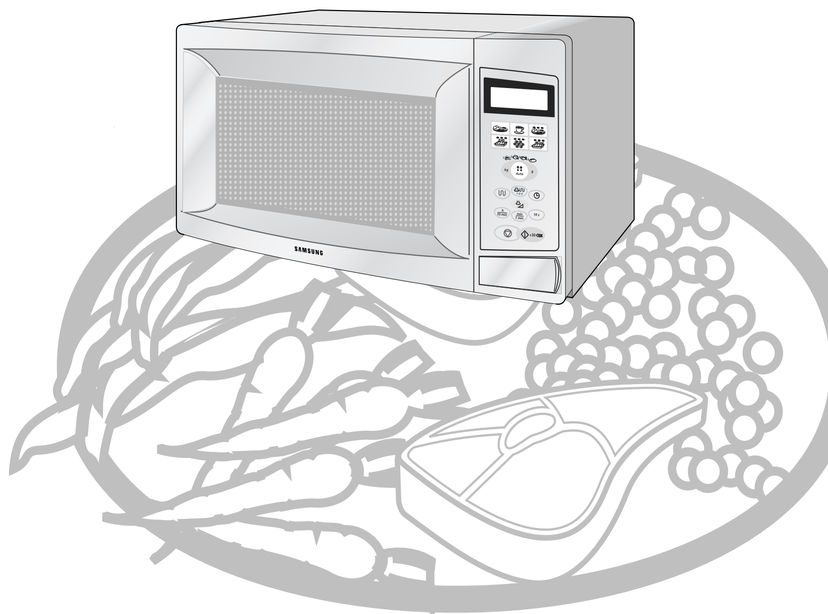
SAMSUNG

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

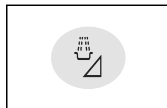
G2736N



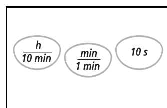
Nr. cod: DE68-02436D

Ghid de căutare rapidă

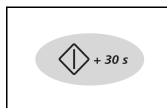
Dacă doriți să preparați alimente



1. Așezați alimentele în cuptor.
   Selectați nivelul de putere prin apăsarea butonului o dată sau de mai multe ori.

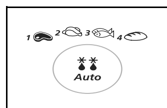


2. Selectați durata de preparare prin apăsarea butonului **10 min**, **1 min** sau **10 s** de câte ori este necesar.

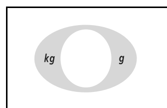


3. Apăsați butonul .
   Rezultat: Începe prepararea.
   La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

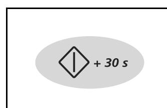
Dacă doriți să decongelați alimente



1. Așezați alimentele congelate în cuptor.
   Apăsați butonul **Automat** ( ) o dată sau de mai multe ori pentru a introduce tipul de alimente pe care doriți să le decongelați.

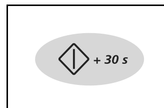


2. Selectați greutatea prin apăsarea butonului **kg** sau **g**, după caz.



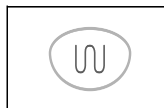
3. Apăsați butonul .

Dacă doriți să prelungiți durata în minute

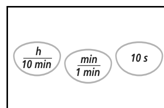


1. Lăsați alimentele în cuptor.
   Apăsați butonul **+30 s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să îl adăugați.

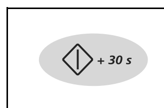
Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul



1. Pre-încălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul , setarea duratei (**10 min**, **1 min** și **10 s**) și .

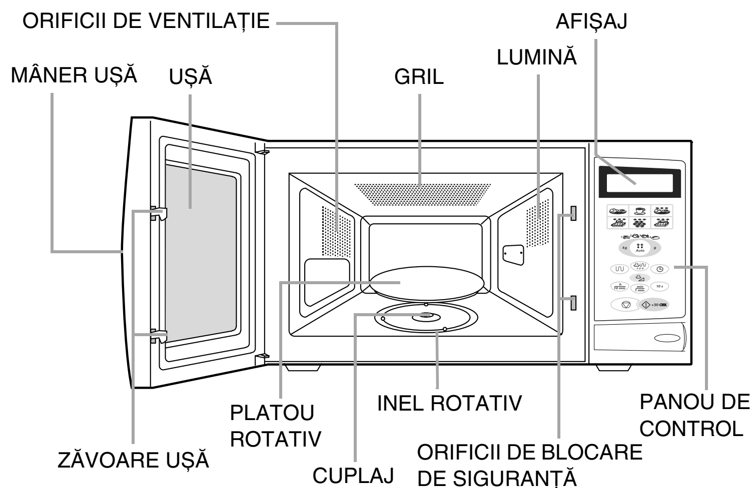


2. Așezați alimentele pe suport, în cuptor.
   Apăsați butonul . Selectați durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s**.



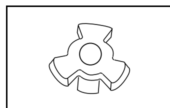
3. Apăsați butonul .

Cuptorul

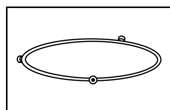


Accesorii

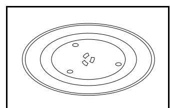
În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



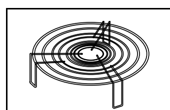
1. **Cuplajul** este montat deja pe arborele motorului, la baza cuptorului.
   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



2. **Inelul rotativ** trebuie fixat în centrul cuptorului.
   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul bine fixat în cuplaj.
   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.

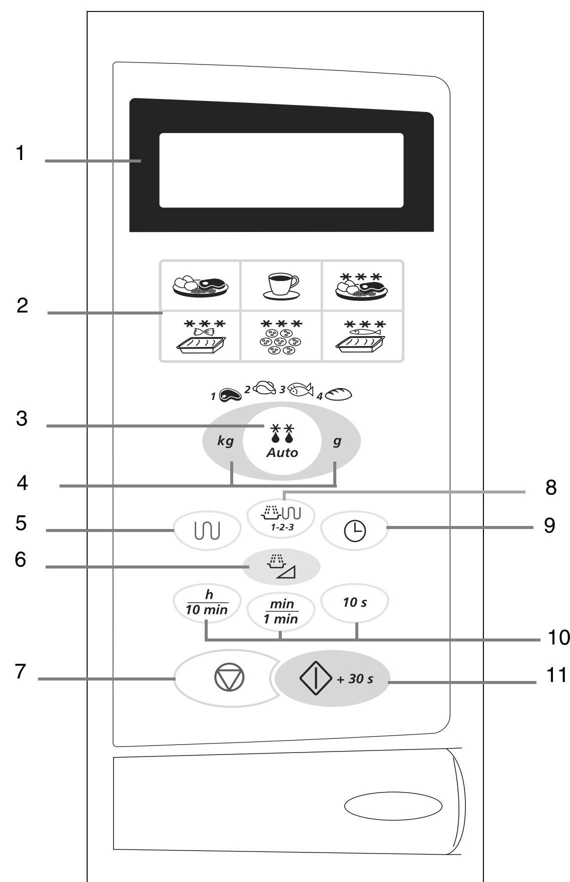


4. **Suportul metalic** se așează deasupra platoului rotativ.
   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru gril și preparare combinată.

 **NU** utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

Panoul de control

RO



1. AFIȘAJ
2. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE/ PREPARARE INSTANTANEE
3. SELECȚIE FUNCȚIE DE DECONGELARE AUTOMATĂ
4. SELECȚIE GREUTATE
5. SELECȚIE MOD GRIL
6. SELECȚIE MOD MICROUNDE
7. BUTON STOP/ANULARE
8. SELECȚIE MOD COMBI
9. SETARE CEAS
10. SETARE TIMP
11. BUTON START

Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni

Aţi achiziţionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucţiuni conţine numeroase informaţii utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Măsuri de siguranţă***
- ***Accesorii şi materiale de gătit adecvate***
- ***Sfaturi utile pentru preparare***

Pe coperta interioară veţi găsi un ghid de căutare rapidă care vă explică cele trei operaţii de bază pentru preparare:

- ***Prepararea alimentelor***
- ***Decongelarea alimentelor***
- ***Prepararea alimentelor utilizând grilul***
- ***Creşterea duratei de preparare***

La începutul broşurii veţi găsi ilustraţii ale cuptorului şi, mai important, ale panoului de control, pentru a putea găsi butoanele mai uşor.

Procedurile pas cu pas utilizează trei simboluri diferite.


Important


Notă


Atenţie

MĂSURI DE PRECAUŢIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII LA MICROUNDE ÎN EXCES

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă, să modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele uşii) sau să introduceţi obiecte în orificiile de blocare de siguranţă.

(b) Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Asiguraţi-vă că uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii sunt curate şi, înainte de prima utilizare, ştergeţi-le cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale şi uscată.

(c) Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca uşa cuptorului să se închidă corespunzător şi următoarele componente să nu prezinte defecţiuni:
(1) Uşa (îndoită)
(2) Articulaţiile uşii (defecte sau desprinse)
(3) Elementele şi suprafeţele de etanşare ale uşii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificaţi, instruiţi de producător.

Măsuri de siguranţă

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE

CITIŢI-LE CU ATENŢIE ŞI PĂSTRAŢI-LE PENTRU REFERINŢĂ ULTERIOARĂ.

Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificaţi dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranţă.

- Folosiţi numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde;
  NU utilizaţi recipiente din metal, farfurii cu încrustaţii din aur sau argint, beţe pentru frigărui, furculiţe etc.
  Îndepărtaţi legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.

Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.

- Când încălziţi alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheaţi cu atenţie cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiţi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare sau haine
- Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi aparatul şi lăsaţi uşa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie, de aceea trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul; pentru a preveni această situaţie lăsaţi
  ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze.
  Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de ardere, aplicaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR:
  * Scufundaţi zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  * Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
  * Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.
- Nu umpleţi **NICIODATĂ** recipientul până la refuz şi alegeţi un recipient cu deschidere mai largă decât baza pentru a evita fierberea lichidului. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraînălzire.Nu încălziţi
  NICIODATĂ biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita arderea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar şi după încheierea ciclului de încălzire la microunde;
  De asemenea, nu trebuie să încălziţi sticle, borcane şi recipiente vidate sau sigilate sub presiune, şi nici nuci cu tot cu coajă, roşii etc.
- Cuptorul trebuie curăţat regulat şi trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafaţei, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcţionare a aparatului şi să determine apariţia unor situaţii de risc;
- **NU** acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor.
  Cuptorul se poate supraîncălzi şi se poate opri automat. Acesta rămâne nefuncţional până când se răceşte suficient.
- Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale pentru cuptor atunci când scoateţi un recipient din cuptor, pentru a evita arderea accidentală.

Măsuri de siguranţă (continuare)

- **NU** atingeţi elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.
- Nu scufundaţi cablul de alimentare sau ştecărul în apă şi păstraţi cablul de alimentare departe de sursele de căldură. Nu puneţi în funcţiune aparatul dacă ştecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Staţi la distanţă de un braţ de cuptor atunci când deschideţi uşa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteţi auzi un păcănit în timpul funcţionării (în special când folosiţi funcţia de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când se schimbă puterea de ieşire.

- **NU** puneţi în funcţiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Alimentarea cu curent va fi oprită automat, din motive de siguranţă. Puteţi utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsaţi în permanenţă un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

IMPORTANT

- Copiii mici nu trebuie lăsaţi **NICIODATĂ** să folosească sau să se joace cu cuptorul cu microunde. Şi nici nu trebuie lăsaţi nesupravegheaţi în preajma cuptorului cu microunde, când acesta este în funcţiune. Articolele de interes pentru copii nu trebuie depozitate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experienţă şi cunoştinţe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiţi agenţi de curăţare abrazivi sau raclete metalice ascuţite pentru a curăţa uşa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, cauzând spargerea sticlei .(dacă există)

AVERTIZARE:

Dacă uşa sau elementele de etanşare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcţiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE:

Executarea de operaţii de service şi reparaţii care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecţia împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competenţa necesară, este periculoasă.

AVERTIZARE:

Lichidele şi alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.

AVERTIZARE:

Permiteţi copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucţiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranţă şi au înţeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

AVERTIZARE:

Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

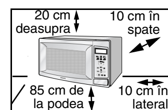
AVERTIZARE:

Părţile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

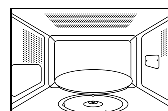
- Cuptorul cu microunde nu trebuie aşezat într-un dulap

Instalarea cuptorului cu microunde

Aşezaţi cuptorul pe o suprafaţă plană, la 85 cm de la podea. Suprafaţa trebuie să fie suficient de resitentă pentru a susţine greutatea cuptorului.



1. Când instalaţi cuptorul, asiguraţi-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spaţiu de 10 cm (4 inch) în spate şi părţile laterale şi un spaţiu de 20 cm (8 inch) deasupra.



2. Îndepărtaţi toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalaţi inelul rotativ şi platoul rotativ. Verificaţi dacă platoul rotativ se roteşte liber.

3. Cuptorul cu microunde a fost poziţionat astfel încât priza să fie accesibilă.



În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranţa dvs., conectaţi cablul numai la o priză de 230 V CA cu 3 pini, cu împământare. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.



Nu instalaţi cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradiţional sau a unui calorifer. Specificaţiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă acelaşi standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ştergeţi interiorul şi suprafaţa de etanţare a uşii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

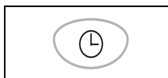
RO

Setarea orei

Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Ora poate fi afişată în formatul de 24 sau 12 ore. Trebuie să setaţi ceasul:

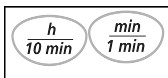
- ***La prima instalare a cuptorului cu microunde***
- ***După o pană de curent***

 Nu uitaţi să resetaţi ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă şi invers.

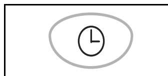


1. Pentru a afişa ora în formatul ... — Apoi apăsaţi butonul ◷ ...

Pentru a afişa ora în formatul ...	Apoi apăsaţi butonul ◷ ...
24 ore	O dată
12 ore	De două ori



2. Setaţi ora apăsând butonul **h** şi minutele apăsând butonul **min**.



3. Când se afişează ora corectă, apăsaţi din nou butonul ◷ pentru a porni ceasul.

Rezultat: Ora este afişată atunci când nu folosiţi cuptorul cu microunde.

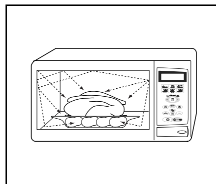
Modul de funcţionare a unui cuptor cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvenţă; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.

Puteţi utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- ***Decongelare***
- ***Reîncălzire/Preparare instantanee***
- ***Preparare***

Pregătire pentru preparare



1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.

2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 inch (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.

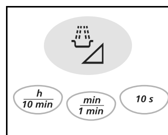
3. Timpii de preparare variază în funcţie de recipientul utilizat şi de proprietăţile alimentelor:
- Cantitatea şi densitatea
- Conţinutul de apă
- Temperatura iniţială (congelate sau nu)

 Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar şi după ce scoateţi alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectaţi timpii de preparare specificaţi în reţete şi în această broşură pentru a asigura:
- Prepararea şi pătrunderea uniformă a alimentelor
- Temperatura uniformă a alimentelor

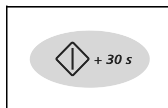
Verificarea funcţionării corecte a cuptorului

Următorul procedeu simplu vă permite să verificaţi buna funcţionare a cuptorului dvs. în orice moment. Deschideţi uşa cuptorului apăsând butonul mare din colţul din stânga jos al panoului de control.

Mai întâi, aşezaţi un bol cu apă pe platoul rotativ. Apoi închideţi uşa.



1. Apăsaţi butonul şi setaţi durata la 4-5 minute apăsând butonul **1 min** de câte ori este necesar.



2. Apăsaţi butonul .
Rezultat: Cuptorul încălzeşte apa timp de 4-5 minute. Apa trebuie să fiarbă.



Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim, fierberea apei durează mai mult.

Ce să faceţi dacă aveţi nelămuriri sau probleme

RO

Dacă vă confruntaţi cu una din problemele menţionate mai jos, încercaţi soluţiile indicate.

◆ Este normal.
- Se formează condens în interiorul cuptorului
- Se formează curenţi de aer în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se reflectă lumina în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se degajă aburi în jurul uşii sau al orificiilor de ventilaţie.

◆ Cuptorul nu porneşte când apăsaţi butonul .
- Uşa este închisă etanş?

◆ Alimentele nu sunt gătite deloc
- Aţi setat corect cronometrul şi/sau aţi apăsat butonul ?
- Uşa este închisă?
- Aţi supraîncărcat circuitul electric determinând arderea unei siguranţe sau declanşarea unui întrerupător?

◆ Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puţin
- Aţi setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Aţi selectat un nivel de putere corespunzător?

◆ În cuptor se produs scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice)
- Aţi folosit un recipient cu încrustaţii metalice?
- Aţi lăsat o furculiţă sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de alumiu este prea aproape de pereţii interiori?

◆ Cuptorul cauzează interferenţe cu radioul sau televizorul
- În timpul funcţionării cuptorului, se pot observa interferenţe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva această problemă, instalaţi cuptorul departe de televizor, radio şi antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferenţe, este posibil ca afişajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectaţi cablul de alimentare şi conectaţi-l din nou. Resetaţi ora.

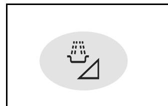
Dacă indicaţiile de mai sus nu vă ajută să rezolvaţi problema, contactaţi dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

RO

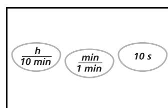
Prepararea/Reîncălzirea

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor. Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

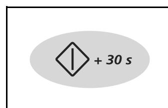
Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa.



1. Apăsaţi butonul .
Rezultat: Se afişează indicaţia 750 W (puterea maximă de preparare):
Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul până când se afişează puterea adecvată. Consultaţi tabelul de niveluri de putere de pe pagina următoare.



2. Setaţi durata de preparare prin apăsarea butonului **10 min. 1 min** sau **10 s**.



3. Apăsaţi butonul .
Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.

 Nu porniţi **niciodată** cuptorul cu microunde atunci când este gol.

 Dacă doriţi să încălziţi un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (750 W), apăsaţi butonul **+30 s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pentru preparare. Cuptorul porneşte imediat.

Nivelurile de putere

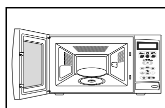
Puteţi alege oricare dintre nivelurile de putere menţionate mai jos.

Nivel de putere	Ieşire	
	MWO	GRIL
RIDICATĂ	750 W	-
MEDIE RIDICATĂ	600 W	-
MEDIE	450 W	-
MEDIE SCĂZUTĂ	300 W	-
DECONGELARE ( )	180 W	-
SCĂZUTĂ/PĂSTRARE ÎNCĂLZIT	100 W	-
GRIL	-	950 W
COMBI I ( )	600 W	950 W
COMBI II ( )	450 W	950 W
COMBI III ( )	300 W	950 W

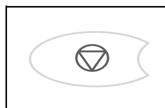
 Dacă selectaţi un nivel de putere mai ridicat, durata de preparare trebuie redusă. Dacă selectaţi un nivel de putere mai scăzut, durata de preparare trebuie crescută.

Oprirea preparării

Puteţi opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.



1. Pentru oprire temporară:
Deschideţi uşa.
Rezultat: Prepararea se opreşte. Pentru a relua prepararea, închideţi uşa şi apăsaţi din nou butonul .

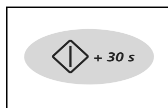


2. Pentru oprire definitivă:
Apăsaţi butonul .
Rezultat: Procesul de preparare se opreşte.
Dacă doriţi să anulaţi setările de preparare, apăsaţi din nou butonul **Anulare** ( ).

 De asemenea, puteţi să anulaţi setările înainte de începerea preparării, apăsând butonul **Anulare** .

Ajustarea duratei de preparare

Puteţi creşte durata de preparare apăsând butonul +30 s o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să-l adăugaţi.



Apăsaţi butonul **+30 s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să-l adăugaţi.

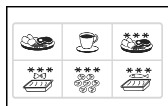


Nu puteţi ajusta durata în timpul preparării dacă aţi selectat un mod automat.

Utilizarea fucţiei de reîncălzire/preparare instantanee

Cu funcţia de reîncălzire şi preparare instantanee, durata de preparare este setată automat şi nu trebuie să apăsaţi butonul ◇ . Puteţi ajusta numărul de serviri apăsând butonul corespunzător Reîncălzire şi preparare instantanee de câte ori este necesar.

Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



Apăsaţi butonul **Reîncălzire şi preparare instantanee** de câte ori este necesar.

Rezultat: Prepararea începe în aproximativ două secunde. La încheiere:
1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori. (o dată pe minut)
3) Se afişează din nou ora curentă.

Exemplu: Apăsaţi butonul ☕ o dată pentru a reîncălzi o ceaşcă de cafea. Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul de pe pagina următoare.



Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Setările pentru reîncălzire/preparare instantanee

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire şi preparare instantanee, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.

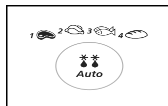
Aliment/ Buton	Dimensiune servire	Durată de aşteptare	Recomandări
Alimente gătite (reci)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Aşezaţi alimentele pe un platou din ceramică şi acoperiţi platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume şi garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
Băuturi (Cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Se toarnă într-o ceaşcă din ceramică şi se reîncălzesc fără capac. Se aşează ceaşca (150 ml) sau cana (250 ml) în centrul platoului rotativ. Se amestecă cu grijă înainte şi după durata de aşteptare.
Alimente gătite (congelate)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Aşezaţi alimentele gătite congelate într-un vas adecvat pentru microunde. Dacă alimentele sunt gătite, acoperiţi-le cu folie găurită. Aşezaţi vasul cu alimentele gătite congelate în centrul platoului. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare gătită congelată formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume şi garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
Gratin de paste (congelate)	200 g 400 g	2-3 min.	Aşezaţi gratinul de paste congelate pe o farfurie din sticlă pirex, de dimensiune corespunzătoare. Se aşează farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru gratinul de paste congelate, cum ar fi lasagne, cannelloni sau macaroane.
Mini-gustări/Felii de pizza (congelate)	150 g (4-6 buc.) 250 g (7-9 buc.)	-	Aşezaţi uniform mini-gustările sau feliile de pizza congelate pe suport.
Peşte gratinat (congelate)	200 g 400 g	2-3 min.	Aşezaţi gratinul de peşte congelat pe o farfurie din sticlă pirex, de dimensiune corespunzătoare. Aşezaţi farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru produsele gătite congelate sau fileul de peşte cu garnitură de legume şi sos.

Utilizarea funcției de decongelare automată

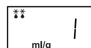
Funcția de decongelare automată vă permite să decongelați carne, pui sau pește. Durata de decongelare şi nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul şi cantitatea.

✉ Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

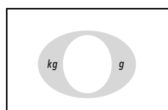
Mai întâi, aşezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ şi închideți uşa.



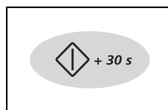
1. Apăsați butonul **Automat** (⁑).
   Rezultat: Se afişează următoarea indicație:



   Apăsați butonul **Automat** (⁑) o dată sau de mai multe ori pentru a introduce tipul de alimente pe care doriți să le decongelați. Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul de pe pagina următoare.



2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butonului **kg** sau **g**.



3. Apăsați butonul ◇.
   Rezultat:
   - Începe decongelarea.
   - Cuptorul emite un semnal bip la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
   - Apăsați din nou butonul ◇ pentru a termina decongelarea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.

✉ Puteți decongela alimente şi manual. Pentru aceasta, selectați funcția de preparare/reîncălzire la microunde cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare, consultați secțiunea “Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 8.

Setările pentru decongelare automată

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată, cantități, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.

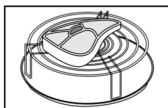
Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Aşezați carnea, puiul sau peştele pe un platou ceramic.

Cod	Aliment	Porție	Durată de aşteptare	Recomandări
1	Carne	200 -1500 g	20-60 min.	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul bip. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete şi gulaş.
2	Pui	200 -1500 g	20-60 min.	Protejați capetele picioarelor şi aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți puiul pe partea cealaltă după semnalul bip. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi şi a bucăților de carne de pui.
3	Peşte	200 -1500 g	20-50 min.	Protejați coada peştelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peştele pe partea cealaltă după semnalul bip. Programul este adecvat pentru decongelarea peştilor întregi şi a fileului de peşte.
4	Pâine/ Tarte	125 -625 g	5-20 min.	Aşezați pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie şi întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul bip al cuptorului. Aşezați tarta pe un platou ceramic şi, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul bip al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se opreşte când deschideți uşa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum şi pentru chifle şi baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu drojdie, biscuiți, plăcinte cu brânză şi produse de patiserie. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe şi cremă, precum şi pentru cele cu glazură de ciocolată.

✉ Selectați funcția de decongelare manuală cu nivelul de putere de 180 W, dacă doriți să decongelați alimente manual. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală şi durata de decongelare, vezi pagina 19.

Alegerea accesoriilor

Folosiţi recipiente sigure pentru microunde, nu folosiţi recipiente şi vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.



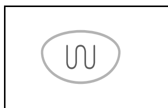
Dacă doriţi să selectaţi modul de preparare combinat (gril şi microunde), folosiţi numai farfurii recomandate pentru microunde şi cuptoare. Recipientele şi instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.



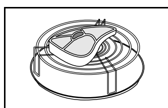
Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele şi instrumentele adecvate, consultaţi Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 14.

Utilizarea grilului

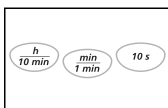
Grilul vă permite să încălziţi şi să rumeniţi alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru gril.



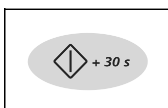
1. Pre-încălziţi grilul la temperatura necesară, apăsând butonul , setarea duratei (**10 min**, **1 min** şi **10 s**) şi .



2. Deschideţi uşa şi aşezaţi alimentele pe suport.



3. Aşezaţi alimentele pe suport, în cuptor.
Apăsaţi butonul . Selectaţi durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s**.
(Durata maximă pentru gril este de 60 minute.)



4. Apăsaţi butonul .
Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.



Nu vă îngrijoraţi dacă încălzitorul se opreşte şi porneşte din nou în timpul utilizării grilului. Sistemul este conceput astfel încât să împiedice supraîncălzirea cuptorului.



Folosiţi întotdeauna mănuşi speciale când atingeţi vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.

Prepararea combinată la microunde şi gril

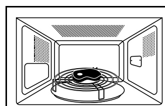
Puteţi combina preparea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid şi a rumeni alimentele în acelaşi timp.



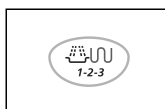
Utilizaţi **ÎNTOTDEAUNA** materiale sigure pentru microunde şi cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.



Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale când atingeţi recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.



1. Deschideţi uşa cuptorului apăsând butonul mare din colţul din stânga jos al panoului de control. Aşezaţi alimentele pe suport şi suportul pe platoul rotativ. Închideţi uşa.



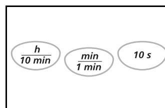
2. Apăsaţi butonul **Combi** ( ).
Rezultat: Se afişează următoarele indicaţii:
(mod microunde şi gril)
600 W (putere de ieşire)



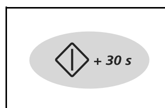
Selectaţi **nivelul de putere** corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** ( ) până când se afişează puterea adecvată.



Nu puteţi seta temperatura grilului.



3. Setaţi durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s**. Durata maximă de preparare este de 60 minute.



4. Apăsaţi butonul .
Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere:
1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.



Puterea maximă a cuptorului pentru modul de preparare combinat microunde-gril este de 600 W.

Prepararea în mai multe etape

Cuptorul cu microunde poate fi programat pentru prepararea alimentelor în maxim trei etape.

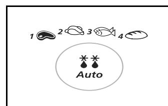
Exemplu: Doriţi să decongelaţi alimente şi să le preparaţi fără să fie nevoie să resetaţi cuptorul după fiecare etapă. Astfel, puteţi decongela şi prepara un peşte de 500 g în trei etape:

- ***Decongelare***
- ***Preparare I***
- ***Preparare II***

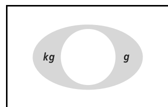
Puteţi seta între două şi patru etape în cadrul preparării în mai multe etape.

Dacă setaţi trei etape, prima etapă trebuie să fie decongelarea.

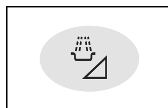
Nu apăsaţi butonul ◇ decât după ce aţi setat etapa finală.



1. Apăsaţi butonul **Automat** ( ) o dată sau de mai multe ori.

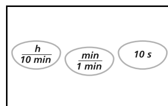


2. Setaţi greutatea apăsând butoanele **kg** şi **g** de câte ori este necesar (500 g, în exemplu).

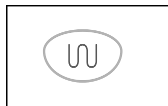


3. Apăsaţi butonul .
Modul pentru microunde (I):

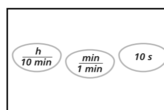
; dacă este necesar, setaţi nivelul de putere apăsând din nou butonul o dată sau de mai multe ori.
(600 W, în exemplu)



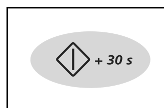
4. Setaţi durata de preparare prin apăsarea butonului **10 min. 1 min** sau **10 s** de câte ori este necesar (4 minute în exemplu).



5. Apăsaţi butonul .
Modul pentru gril (II):



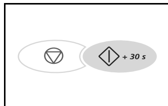
6. Setaţi durata de preparare prin apăsarea butonului **10 min. 1 min** sau **10 s** de câte ori este necesar (5 minute în exemplu).
(Durata maximă pentru gril este de 60 minute.)



7. Apăsaţi butonul ◇.
Rezultat: Cele trei moduri [decongelare şi preparare (I,II)] sunt selectate unul după celălalt. În funcţie de modul de decongelare selectat, este posibil ca la jumătatea duratei de decongelare cuptorul să emită un semnal bip pentru a vă aminti să întoarceţi alimentele pe partea cealaltă. La încheierea preparării, cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
- Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
- Se afişează din nou ora curentă.

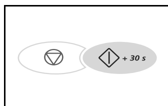
Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteţi dezactiva semnalul de avertizare oricând doriţi.



1. Apăsaţi butoanele ⊽ şi ◇ în acelaşi timp.
Rezultat: Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

OFF



2. Pentru a reactiva semnalul, apăsaţi din nou butoanele ⊽ şi ◇ în acelaşi timp.
Rezultat: Cuptorul funcţionează din nou cu semnalul de avertizare activat.

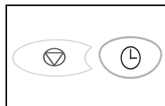
On

Blocarea de siguranţă a cuptorului cu microunde

RO

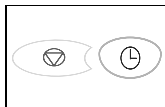
Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranţa copiilor, care permite "blocarea" acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcţiune accidental.

Cuptorul poate fi blocat oricând.



1. Apăsaţi butoanele ⊽ şi ◷ în acelaşi timp.
Rezultat: Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nici o funcţie).

L



2. Pentru a debloca cuptorul , apăsaţi din nou butoanele ⊽ şi ◷ în acelaşi timp.
Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

Ghidul pentru materiale de gătit

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.

Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca sigur pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji.

Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale pentru gătit şi indică dacă şi cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se foloseşte prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie pre-încălzit mai mult de opt minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau vase de sticlă cu încrustații metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Pentru cuptor și masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absoarberea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenire împroșcării.

✓ : Recomandat

✓✗: A se utiliza cu atenție

✗ : Nesigur

RO

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă şi absorbită de conţinutul de apă, grăsime şi zahăr din acestea.
Microundele determină mişcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mişcarea rapidă a acestor molecule creează fricţiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficienţă maximă, materialele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oţelul, alimiul şi cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porţelanul şi materialele plastice, precum şi hârtia şi lemnul. În consecinţă, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peştele şi carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici şi sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur şi contribuie la procesul de preparare.
Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de aşteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de aşteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se foloseşte un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obţine rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării şi o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de aşteptare.

Aliment	Porţie	Putere	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Spanac	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

RO

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul se dublează în volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac. După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt. Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se încălzește fără capac. Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	750 W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	750 W	22-23	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	750 W	18-19	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	750 W	19-20	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	750 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă a microundelor (750 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	5-6	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	4-4½	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	4½-5	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	5-5½	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracţiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele şi aragazurile obişnuite.
Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 ~ +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 ~ +7 °C.

Aranjarea şi acoperirea
Evitaţi să reîncălziţi articole mari, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc şi se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăţilor mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere şi amestecarea
Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 750 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicaţii, consultaţi tabelele. În general, este mai bine să reîncălziţi alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantităţi mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucăţile mici).

Pentru rezultate optime, amestecaţi bine sau întoarceţi alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecaţi alimentele din nou înainte de a le servi.

Aveţi grijă când încălziţi lichide şi hrană pentru bebeluşi. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor şi arderea, amestecaţi lichidele înainte, în timpul şi după încălzire. Lăsaţi lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de aşteptare. Vă recomandăm să puneţi o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitaţi supraîncălzirea (şi implicit alterarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimaţi timpul de preparare şi să îl prelungiţi dacă este necesar.

Încălzirea şi duratele de aşteptare
Când încălziţi un aliment pentru prima dată, este bine să notaţi durata – pentru referinţă viitoare.

Asiguraţi-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinţi.

Aşteptaţi câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii aliemntelor.
Durata de aşteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altfel în tabel.

Aveţi grijă când încălziţi lichide şi hrană pentru bebeluşi. Consultaţi şi capitolul despre măsurile de siguranţă.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsaţi întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă şi arderea, puneţi o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi şi amestecaţi-le înainte, în timpul şi după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

HRANA PENTRU BEBELUŞI: Răsturnaţi hrana într-un castron adânc din ceramică. Acoperiţi cu un capac de plastic. Amestecaţi bine după reîncălzire! Lăsaţi să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecaţi din nou şi verificaţi temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUŞI: Turnaţi laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziţi-l fără capac. Nu încălziţi niciodată biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitaţi bine înainte de perioada de aşteptare şi agitaţi din nou înaite de servire! Verificaţi cu grijă temperatura laptelui şi a hranei pentru bebeluş înainte de servire.
Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

OBSERVAŢIE:
În special hrana pentru bebeluşi trebuie verificată cu atenţie înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din următorul tabel.

RO

Reîncălzirea lichidelor şi alimentelor

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Băuturi (cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 250 ml (1 cană)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Se toarnă într-o ceaşcă din ceramică şi se reîncălzesc fără capac. Se aşează ceaşca (150 ml) sau cana (250 ml) în centrul platoului rotativ. Se amestecă cu grijă înainte şi după durata de aşteptare.
Supă (rece)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Se varsă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	5-6	2-3	Se varsă stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii şi din nou, înainte de aşteptare şi servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	4-5	3	Se aşează pastele (de ex. spaghetti sau tăieţei) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se aşează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii şi din nou, înainte de aşteptare şi servire.

Aliment	Porţie	Putere	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Platou mixt (rece)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Se aşează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.
Alimente gătite congelate	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Aşezaţi vasul special pentru microunde în care aţi răsturnat alimentele gătite congelate (-18 °C), pe platoul rotativ. Găuriţi folia din plastic sau acoperiţi cu folie specială pentru microunde. După reînălzire, aşteptaţi 4 minute.

Reîncălzirea laptelui şi a hranei pentru bebeluşi

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Hrană pentru bebeluşi (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Budincă pentru bebluşi (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Lapte pentru bebeluşi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min.~1 min. 10 sec.	2-3	Se amestecă sau se agită bine şi se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se aşează în centrul platoului rotativ. Se încălzeşte fără capac. Se agită bine şi se aşteaptă cel puţin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine şi se verifică temperatura cu atenţie.

RO

DECONGELAREA

Microundele reprinzintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar, dacă aveţi musafiri neanunţaţi.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezgheţată înainte de a fi gătită. Îndepărtaţi legăturile metalice şi ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezgheţat.

Aşezaţi alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceţi pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeţi lichidul rezultat şi îndepărtaţi imediat măruntaiele.
Verificaţi alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părţi mai mici sau mai subţiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâşii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzeşte la suprafaţă, întrerupeţi dezgheţarea şi lăsaţi carnea 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peştelui, a cărnii roşii şi a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de aşteptare până la decongelarea completă va varia în funcţie de cantitatea decongelată. Consultaţi tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantităţile mai mici necesită mai puţin timp decât cele mai mari. Aveţi în vedere această sugestie atunci când congelaţi şi decongelaţi alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la - 20 °C, folosiţi ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porţie	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Carne				
Gulaş de vită	500 g	10-12	5-20	Aşezaţi carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejaţi marginile mai subţiri cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Friptură de porc	250 g	7-8		
Pui				
Bucăţi de pui	500 g (2 buc.)	12-14	15-40	Mai întâi aşezaţi bucăţile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejaţi părţile mai subţiri şi capetele cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Un pui întreg	1.000 g	25-28		
Peşte				
File de peşte	250 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	6-7 11-13	5-20	Aşezaţi peştele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Aşezaţi părţile mai subţiri sub cele mai groase. Protejaţi capetele subţiri cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe				
Boboase	250 g	6-7	5 - 10	Împrăştiaţi fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (1 bucată de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	1½-2 3-4	5 - 10	Aşezaţi chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Toast/ Sandvici	250 g	4-5		
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

RO

GRIL

Elementul de încălzire a grilului se află chiar sub plafonul cavităţii. Funcţionează când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Rotaţia platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Pre-încălzirea grilului timp de 4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:
Trebuie să fie rezistente la foc şi pot să conţin metal. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:
Cotlete, cârnaţi, fripturi, hambugeri, şuncă şi costiţă afumată, felii subţiri de peşte, sandviciuri şi toate tipurile de toast cu toppinguri.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:
Când utilizaţi modul Numai gril, asiguraţi-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon, în poziţie orizontală şi nu pe peretele din spate, în poziţie verticală. Reţineţi că alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcţionează numai când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Datorită rotaţiei platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril şi 300 W + Gril.

Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + gril
Folosiţi materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiţi materiale de gătit din metal când utilizaţi modul combinat. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:
Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire şi rumenire (de ex. paste), precum şi alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafaţă. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porţiile mari de alimente pentru care se doreşte obţinerea unei cruste rumene şi crocante (de ex. bucăţi de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul pentru gril.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:

Când utilizaţi modul de preparare combinat (microunde + gril), asiguraţi-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon, în poziţie orizontală şi nu pe peretele din spate, în poziţie verticală. Alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. În caz contrar, acestea trebuie aşezate direct pe platoul rotativ. Consultaţi instrucţiunile din următorul tabel.

Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părţi, alimentele trebuie întoarse.

Ghid pentru gril

Pre-încălziţi încălzitorul cu funcţia pentru gril înainte de a prepara la gril alimente proaspete sau congelate.
Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porţie	Durată de pre-încălzire (min.)	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucţiuni
Felii de toast	4 buc. (4 x 25 g)	5	Numai gril	6-7	5-6	Se aşează feliile de toast alături pe suport.
Chifle (deja coapte)	2-4 bucăţi	3	Numai gril	3-4	2-3	Se aşează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe suportul metalic.
Roşii la gril	250 g (2 buc.)	5	300 W + Gril	5½-6½	--	Se taie roşiile în jumătăţi. Se pune sare, piper şi se presară brânză deasupra. Se aşează în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se aşează farfuria pe suport.
Toast Hawaii	2 buc. (300 g)	5	300 W + Gril	7-9	--	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se aşează feliile de toast cu toppingul (jambon, ananas, felii de brânză) una lângă alta pe suport. După preparare, se aşteaptă 2-3 minute.
Aripi de pui (reci)	400 -500 g (6 buc.)	5	300 W + Gril	11-13	10-12	Se pregătesc bucăţile de pui, cum ar fi aripioare sau ciocănele, cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc pe suport, cu oasele spre centru. După prepararea la gril, se aşteaptă 2-3 minute.

Ghid pentru gril (continuare)

Alimente proaspete	Porție	Durată de pre-încălzire (min.)	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucțiuni
Cartofi copți	500 g	5	450 W + Gril	10-12	--	Se taie cartofii în jumătăți și se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril. Se unge partea tăiată cu ulei și condimente. După prepararea la gril, se așteaptă 3 minute.
Paste congelate	400 g	---	600 W + Gril	14-16	3-4	Se pun pastele congelate (-18°C), de ex. lasagne, tortellini sau canneloni, într-un vas din sticlă pirex, de dimensiune adecvată și se așează vasul pe suport.
Gratin de pește congelat	400 g	---	600 W + Gril	16-18	3-4	Se pune gratinul de pește congelat (-18°C) pe o farfurie din sticlă pirex, de dimensiune corespunzătoare și se așează farfuria pe suport.
Felii de pizza congelate	250 g (8pcs)	---	300 W + Gril	12-13	---	Se pun feliile de pizza congelate (-18°C) sau mini-gustările în cerc, pe suport.
Ștrudel congelat	200-250 g (1-2 buc.)	---	300 W + Gril	4-6	---	Se așează bucățile de tartă congelate (-18°C), una lângă cealaltă pe suport. După decongelare, se așteaptă 5 minute.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 750 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pirex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă pirex, timp de 3½ până la 4½ minute, la 750 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex. un amestec de boboase) într-un vas de sticlă pirex potrivit, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 750 W.
Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Se toarnă direct în borcane mici cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile producătorului și se amestecă bine. Se folosește un bol din sticlă pirex potrivit, cu capac. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 750 W.
Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii pentru 3½-4½ minute, la 600 W. Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Curăţarea cuptorului cu microunde

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curăţate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi şi resturi de alimente:

- ***Suprafeţele interioare şi exterioare***
- ***Uşa şi elementele de etanşare ale uşii***
- ***Platoul rotativ şi inelele rotative***

☛ Asiguraţi-vă **ÎNTOTDEAUNA** că elementele de etanşare ale uşii sunt curate şi uşa se închide corespunzător.

☛ Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafaţei, ceea ce poate să afecteze negativ funcţionarea aparatului şi să determine apariţia unor situaţii de risc;

1. Curăţaţi suprafeţele exterioare cu o cârpă moale şi apă cu săpun. Clătiţi şi uscaţi.

2. Îndepărtaţi stropii sau petele de pe suprafeţele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă şi săpun. Clătiţi şi uscaţi.

3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite şi mirosurile neplăcute, aşezaţi o ceaşcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ şi încălziţi timp de zece minute la putere maximă.

4. Spălaţi platoul în maşina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

✉ **NU** vărsaţi apă în orificiile de ventilaţie. Nu folosiţi **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenţi chimici. Fiţi atenţi când curăţaţi elementele de etanşare ale uşii, pentru a vă asigura că nu există particule:
- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a uşii

✉ Curăţaţi cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluţie de detergent slabă, dar lăsaţi cuptorul să se răcească înainte de a-l curăţa, pentru a evita rănirea.

Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauţie simple.

Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă uşa sau elementele de etanşare ale uşii sunt deteriorate:

- ***Articulaţia este ruptă***
- ***Elementele de etanşare sunt deteriorate***
- ***Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită***

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

☛ Nu îndepărtaţi **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect şi trebuie reparat sau dacă aveţi dubii în legătura cu starea de funcţionare a acestuia:
- Deconectaţi-l de la priza de perete
- Contactaţi cel mai apropiat centru de service

✉ Dacă doriţi să depozitaţi temporar cuptorul, alegeţi un loc uscat şi ferit de praf.
Motiv**:** Praful şi umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcţionale ale cuptorului.

✉ Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Specificații tehnice

SAMSUNG depunde eforturi pentru a-şi îmbunătăţi produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificaţiile de design, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.

Model	**G2736N**
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1100 W 950 W 2050 W
Putere de ieșire	100 W/750 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metodă de răcire	Motor cu ventilator
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 383 mm 330 x 187 x 320 mm
Volum	20 litri
Greutate Netă	 aprox. 14,5 kg

Romania

Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Notă


SAMSUNG
ELECTRONICS